RADAR EDITORES

Lo mejor de la...
Leche Dulce

$20.00 USD 2.99

Lo mejor de la...
Leche Dulce

74

Lechera

increíbles y deliciosos postres

con fruta de temporada

www.radareditores.com
$20.00 USD 2.99
74
7 503006 784798
PRINT IN MEXICO

Contenido

Mousse individual de durazno y tamarindo **2**
Pastel de chocolate **4**
Flan napolitano **5**
Cheesecake **6**
Tartaletas rellenas de crema de naranja y merengue **8**
Brownies de cereza **10**
Mousse de uvas y cerezas **11**
Pay de yoghurt con zarzamora **12**
Panqué de jengibre y chocolate con yoghurt **14**
Carlota de limón **16**
Flan de durazno **18**
Galletas de mantequilla en espiral **19**
Gelatina de queso con canela **20**
Torzadas de canela con nuez **21**
Copitos de café helado **22**
Mantecadas de pasas **23**
Mousse de fresas con crema **24**
Flan de orejones de chabacano **26**
Galletas emparedados **27**
Pastel de kiwi con piña **28**
Pastel de mango **30**
Peras al brandy **31**
Tips y vocabulario **32**

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 30 minutos

Mousse de uvas y cerezas

Rinde 8 porciones

Ingredientes

- 300 ml de crema para batir
- 150 gr de cerezas
- 1 lata de leche condensada
- 25 gr de grenetina
- 1/4 de taza de agua
- 150 gr de uvas

Manera de preparar

1. Licua la mitad de la crema con las cerezas y la leche. Reserva.
2. Bate la otra mitad de la crema hasta que forme picos e intégrala de forma envolvente a la preparación anterior.
3. Hidrata la grenetina en el agua y diluye a baño María.
4. Agrega a la preparación e incorpora perfectamente.
5. Vierte en copas y refrigera hasta que cuaje.
6. Decora con uvas a tu gusto.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora

Pay de yoghurt con zarzamora

Ingredientes

- 1 paquete de galletas Marías (trituradas)
- 90 gr de mantequilla
- 7 gr de grenetina
- 60 ml de agua
- 250 gr de leche condensada
- 1 litro de yoghurt natural congelado
- 1 limón, el jugo
- 500 gr de mermelada de zarzamora
- 1 molde para pay de 22 cm

Rinde 8 porciones

Manera de preparar

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta que se integren perfectamente y formes una pasta.
3. Forra el molde con esta pasta y hornea durante 10 minutos; retira del horno y reserva.
4. Hidrata la grenetina en el agua y diluye a baño María.
5. Licua la leche condensada con el yoghurt, el jugo de limón y la grenetina hidratada.
6. Vacía sobre la base del pay y refrigera hasta que cuaje.
7. Baña con la mermelada de zarzamora licuada.

Panqué de jengibre y chocolate con yoghurt

Ingredientes

- 200 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 4 huevos, separadas las claras de las yemas
- 300 gr de harina
- 3 cucharaditas de jengibre en polvo
- 3 cucharadas de cocoa
- 150 gr de cobertura de chocolate semiamargo
- 1 taza de yoghurt natural

Para decorar:

- Fruta deseada

- 1 molde rectangular de 25 x 12 cm, engrasado y enharinado

Manera de preparar

1. Bate la leche condensada con la mantequilla a punto de pomada. Agrega las yemas e integra. Incorpora la harina, el jengibre y la cocoa.
2. Bate las claras a punto de turrón e integra a la preparación anterior.
3. Integra el yoghurt y el chocolate en trocitos. Vierte al molde y hornea a 180 °C por 25 minutos o hasta que esté el centro firme.
4. Desmolda y deja enfriar. Decora la superficie con la fruta.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 25 minutos + horneado

Carlota de limón

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 35 minutos + refrigeración

Ingredientes

- 1 cajita de soletas
- 5 limones, el jugo y la ralladura
- 1/2 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 50 gr de mantequilla

- 20 gr de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 2 tazas de crema para batir
- 2 cucharadas de leche condensada
- 1 limón para decorar
- 1/2 taza de brillo o mermelada de chabacano

- 1 aro de 22 cm, engrasado con aceite y espolvoreado con azúcar glass

Manera de preparar

1. Coloca en un recipiente el jugo de limón, la leche y los huevos; mezcla bien. Ponlo al fuego hasta que espese; mueve constantemente. Retira del fuego y añade la ralladura y la mantequilla; incorpora. Reserva
2. Coloca las soletas en el aro sobre un plato. Hidrata la grenetina en el agua disuelve a baño María y añádelo a la crema de limón que preparaste.
3. Bate la crema con la leche condensada hasta que esté firme.
4. Mezcla las dos preparaciones suavemente en forma envolvente.
5. Vacía al aro, empareja y refrigera hasta que cuaje.
6. Decora con limón y brillo.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 15 minutos + horneado

Rinde 10 porciones

Flan de durazno

Ingredientes

Para el caramelo:
- 200 gr de azúcar

Para el flan:
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 8 huevos
- 1 lata de duraznos en almíbar
- 2 cucharadas de vainilla
- 3 duraznos en almíbar para decorar
- 50 ml de ron (opcional)

Utensilios:
- 1 molde de rosca de 22 cm

Manera de preparar

1. Para el caramelo, calienta el azúcar hasta que obtengas un caramelo suave y de color dorado. Vierte al molde hasta cubrir las paredes y fondo; reserva.
2. Para el flan, licua las leches, los huevos, el durazno sin almíbar, la vainilla y el ron; vierte al molde.
3. Hornea a baño María a 180 °C por 1:20 horas o hasta que esté firme. Deja enfriar.
4. Desmolda, decora con el durazno fileteado y sirve.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 25 minutos + horneado

Galletas de mantequilla en espiral

Rinde 1/2 kg

Ingredientes

- 180 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 2 yemas
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 200 gr de harina
- 20 gr de nuez molida
- 20 gr de cocoa
- 1 huevo para barnizar

Manera de preparar

1. Bate la mantequilla con la leche hasta lograr punto de pomada. Agrega las yemas poco a poco e integra.
2. Incorpora la harina y el polvo para hornear en forma envolvente hasta obtener una pasta. Divide a la mitad y a una parte incorpórale la nuez y a la otra, la cocoa.
3. Refrigera durante 25 minutos para que las pastas tomen cuerpo. Espolvorea con harina la mesa, forma 2 rectángulos de un grosor de 5 mm (uno de cada pasta), barniza el de chocolate con huevo y coloca encima el de nuez.
4. Enrolla, corta rebanadas de 1 cm de grosor y coloca sobre una charola.
5. Hornea a 180 °C por 20 minutos. Deja enfriar.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 35 minutos

Gelatina de queso con frutas

Rinde 8 porciones

Ingredientes

Para la gelatina de queso:

- 1 1/2 litros de leche
- 1 lata de leche condensada
- 2 paquetes de queso crema de 190 gr
- 6 cucharadas de grenetina
- 3/4 de taza de agua
- Aceite para el molde
- 2 tazas de cerezas en almíbar de colores picadas

Para decorar:

- 1 molde de rosca de 22 cm
- cerezas en almíbar de colores

Manera de preparar

1. Unta el molde con aceite; reserva.
2. Hierve 1 litro de leche con la leche condensada. Agrega el queso y disuelve.
3. Hidrata la grenetina en el agua y vierte a la mezcla anterior. Añade la leche restante.
4. Coloca las cerezas en el molde, vierte la gelatina y refrigera por 2 horas; Desmolda y decora.

Grado de dificultad: Medio | Tiempo de preparación: 30 minutos + reposo + refrigeración + horneado

Torzadas de canela con nuez

Rinde 32 piezas

Ingredientes

Pasta de cuerno:
- 1 kg de harina
- 15 gr de levadura en polvo
- 200 gr de mantequilla
- 20 gr de sal
- 1 lata de leche condensada
- 75 gr de leche en polvo
- 500 ml de agua

Para empastar:
- 600 gr de margarina para croissant
- Harina para extender
- 2 huevos para barnizar

Para decorar:
- 500 gr de crema pastelera
- 3 cucharadas de canela en polvo
- 1 taza nuez finamente picada

Manera de preparar

1. Haz una fuente con la harina y la levadura por fuera. Coloca en el centro la mantequilla, la sal, la leche condensada y la leche en polvo; haz un premezclado, agrega el agua poco a poco y amasa para formar una masa.
2. Tállala sobre la mesa, cuando comience a ser elástica, despégala. Comienza a golpearla contra la mesa para alisarla y obtener una masa suave lisa y elástica. Déjala reposar por 30 minutos para que doble su volumen.
3. Para empastar, suaviza la margarina. Reserva. Espolvorea con harina la mesa, coloca la masa y forma cuatro lengüetas en forma de cruz, dejando un montículo en el centro.
4. Coloca la margarina suavizada en el centro y envuélvela con las lengüetas. Aplana la pasta con golpecitos del rodillo y extiéndela usando harina por debajo para formar un rectángulo.
5. Dobla la pasta en tres partes y gírala ¼ de vuelta; vuelve a extender en forma rectangular y vuelve a doblar. Deja reposar tapada con un trapo húmedo durante 20 minutos. Extiende una vez más y dobla en tres partes. Refrigérala envuelta en un plástico hasta el día siguiente.
6. Espolvorea con harina la mesa y extiende la pasta hasta lograr una medida de 24 x 60 cm y un grosor de 1 cm. Esparce sobre la masa una capa delgada de crema pastelera y espolvorea con la canela y la nuez; corta rectángulos de 12 x 7 cm, dobla a la mitad y haz un corte de 2 cm. Mete la punta para sacarla o sea torsearla.
7. Deja fermentar en un lugar tibio hasta que doblen su volumen. Hornea a 210 °C por 25 minutos o hasta que estén firmes y hayan tomado color.

Fer's

www.grupofers.com.mx

Contamos con:
Talleres semanales y sabatinos
Cursos especiales para clientes foráneos

Pregunte por nuestros nuevos cursos:
Pastelería árabe
Nuevas técnicas en repostería
Postres al plato

Además los cursos de:
* Bocadillos
* Canapés
* Corte y talle de frutas y verduras
* Decoración de pasteles
* Fondant
* Galletería
* Pastelería en ocho niveles
* Panadería en doce niveles
* Chocolatería en tres niveles
* Gelatina en dos niveles
* Comida china
* Comida japonesa
* Pastas italianas
* Ensaladas
* Comida internacional

Podemos ofrecer capacitación en cualquiera de nuestros centros:

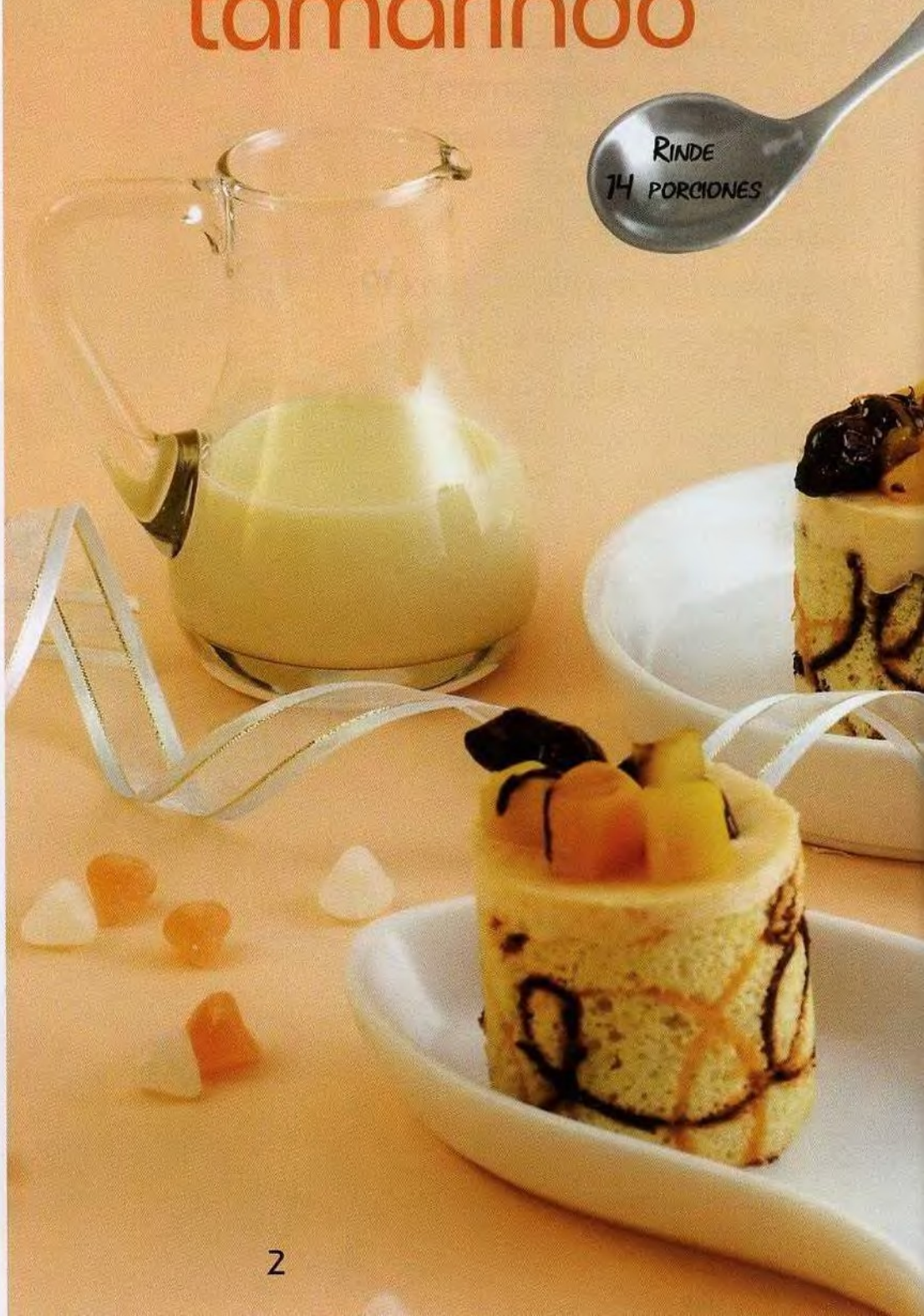
Calle Rio Bamba #737
Local 5 Col. Lindavista
Tel.: 5781-0313

En Lindavista:
Tel. 5781-6780

Y ahora también en Tlalnepantla:
Tel.: 2628-2150

Grado de dificultad: media | **Tiempo de preparación:** 1 hora + refrigeración + horneado

Mousse individual de durazno y tamarindo



Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 40 minutos + refrigeración

Copitos de café helado

Ingredientes

- 100 gr de cobertura de chocolate semiamargo
- 100 gr de cobertura de chocolate blanco
- 3 cucharadas de café soluble
- 1/4 de taza de ron
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 lata de leche condensada
- 20 capacillos metálicos para bocadillo
- Papel encerado
- Manga y duya rizada

Manera de preparar

1. Funde el chocolate semiamargo a 30 °C y el blanco a 26 °C.
2. Decora los capacillos con el chocolate blanco en forma deseada y deja enfriar.
3. Rellena con chocolate semiamargo y escurre el sobrante. Deja enfriar y retira los capacillos.
4. Disuelve el café en el ron, bate la crema con la leche condensada hasta que tenga consistencia firme. Agrega el café y mezcla.
5. Rellena los capacillos con la crema en la manga con duya. Refrigera y decora al gusto.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado

Mantecadas de pasas

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 1/2 taza de leche
- 3 huevos
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 250 ml de aceite
- 250 gr de harina
- 10 gr de polvo para hornear
- 1/4 de taza de agua
- 20 ml de vainilla
- 150 gr de pasas

Utensilios:

- 2 charolas para panqués
- Capacillos No. 72

Manera de preparar

1. Con un batidor de globo, bate las leches y los huevos; agrega la levadura sin dejar de batir.
2. Añade el aceite en forma de hilo, vierte la harina y el polvo para hornear; sigue batiendo.
3. Por último, agrega el agua, la vainilla y las pasas.
4. Vacía la mezcla en los moldes ya preparados con los capacillos hasta 3/4 partes.
5. Hornea a 220 °C por 15 minutos; deja enfriar.

Mousse de fresas con crema

Rinde 8 porciones

Ingredientes

- 1 taza de pulpa de fresa (fresas licuadas)
- 25 gr o 2 1/2 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 1 lata de leche condensada
- 2 tazas de crema para batir

- 1 bizcocho de vainilla
- 1 taza de fresas cortadas a la mitad
- 1/2 taza de pulpa de fresa
- Aceite para untar el molde

- 1 aro o molde desmontable de 18 cm

Manera de preparar

1. Calienta en un recipiente la pulpa de fresa. Hidrata la grenetina en el agua, agrégala a la taza de pulpa, disuelve perfectamente y retira del fuego.
2. Bate la crema bien fría con la leche condensada hasta que tome consistencia firme. Integra las 2 mezclas. Reserva.
3. Corta el bizcocho en 2 capas y coloca una en el fondo del molde. Vierte un poco de mousse, coloca otra capa de pan y termina con la mousse restante.
4. Cuando casi esté cuajada, coloca las fresas en la superficie. Refrigera por 2 horas.
5. Desmolda y decora con la pulpa.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 30 minutos + tiempo de refrigeración

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 15 minutos + horneado

Rinde 10 porciones

Flan de orejones de chabacano

Ingredientes

Para el caramelo:
- 200 gr de azúcar

Para el flan:
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 8 huevos
- 1 taza de orejones de chabacano
- 2 cucharadas de vainilla

Utensilios:
- 1 molde de rosca de 22 cm de diámetro

Manera de preparar

1. Para el caramelo, calienta el azúcar hasta que obtengas un caramelo suave y de color dorado. Vierte al molde hasta cubrir las paredes y fondo; coloca los orejones y reserva.
2. Para el flan, licua las leches, el huevo y la vainilla; vierte al molde lo licuado. Hornea a baño María a 180 °C por 1:20 horas o hasta que esté firme.
3. Deja enfriar en refrigeración. Desmolda y sirve al gusto.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora

Galletas emparedados

Ingredientes

- 200 gr de mantequilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 2 yemas
- 250 gr de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear

Para decorar:

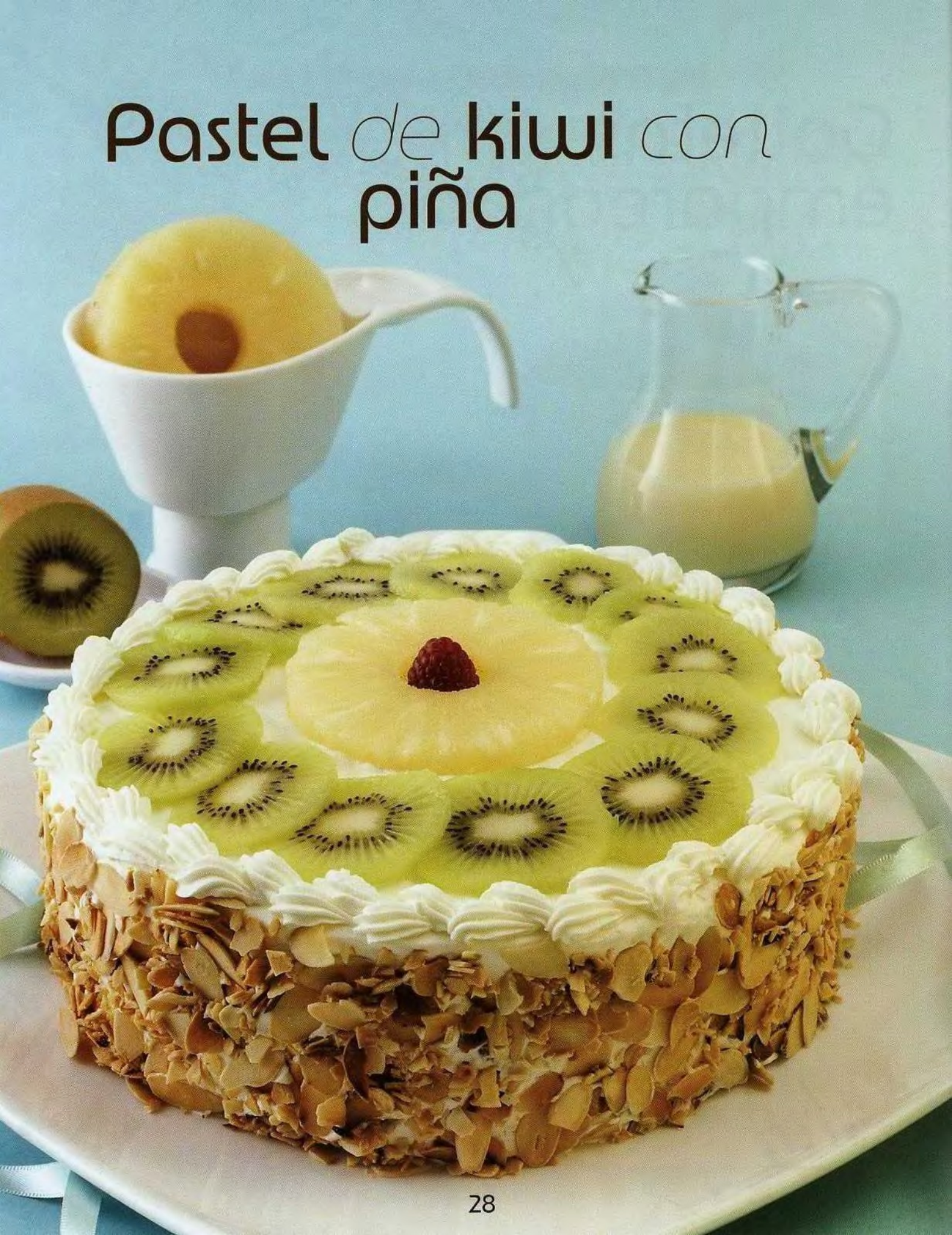
- 1/2 taza de azúcar
- 1 paquete de queso crema

- Harina para extender
- Cortador de galletas de 5 cm de diámetro

Manera de preparar

1. Acrema mantequilla y la leche condensada hasta lograr punto de pomada; agrega las yemas.
2. Incorpora en forma envolvente la harina y polvo para hornear hasta formar una pasta; refrigera por 2 minutos. Espolvorea con harina la mesa y extiende la pasta hasta lograr 1/2 cm de grosor. Corta las galletas con los cortadores y hornea a 180 °C por 25 minutos o hasta que tomen color.
3. Revuelca las galletas en azúcar. Forma sándwiches colocando queso crema en el centro.

Pastel de kiwi con piña



Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 50 minutos + horneado

Ingredientes

Para el biscuit:

- 5 huevos, separadas las claras de las yemas
- 50 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 lata de leche condensada
- 125 gr de harina

Para el pastel:

- 1 taza de crema para batir
- 3 kiwis pelados
- 4 rebanadas de piña en almíbar picada
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 taza de brillo

- 1 molde de 22 cm de diámetro, engrasado con mantequilla
- 1 manga con duya

Rinde 12 porciones

Manera de preparar

1. Para el biscuit, bate las claras a punto de turrón y agrega el azúcar poco a poco sin dejar de batir, hasta obtener un merengue. Añade las yemas, la vainilla y la leche condensada en forma envolvente.
2. Incorpora la harina cernida en forma de lluvia y vierte al molde.
3. Hornea a 180 °C por 25 minutos o hasta que quede firme; deja tibiar.
4. Desmolda el pan y corta en tres capas.
5. Para el pastel, bate la crema hasta que esté firme; reserva. Aparte mezcla las leches con la vanilla.
6. Coloca la primera capa de biscuit en un plato, esparce una capa ligera de la crema y añade la piña y el kiwi de manera uniforme. Coloca
la segunda capa y repite el procedimiento. Finaliza con la tercera capa de biscuit.
7. Cubre el pastel con la crema y decora con la manga y duya. Acomoda la fruta de manera decorativa.
8. Añade brillo caliente a la fruta. Refrigera antes de servir.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 1 hora + horneado + refrigeración

Pastel de mango

Rinde 10 porciones

Ingredientes

Para el pan:

- 5 huevos, separadas las claras de las yemas
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- 125 gr de harina

Para el relleno:

- 1 lata de mango en almíbar
- 500 gr de crema batida
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 taza de nuez molida
- Frambuesa al gusto
- Nuez en mitad al gusto

- 1 charola de 45 x 30 cm, engrasada y forrada con papel encerado
- Manga y duya rizada

Manera de preparar

1. Para el pan, bate las claras a punto de nieve. Agrega la leche condensada poco a poco.
2. Incorpora las yemas y la vainilla envolviendo con una pala de madera.
3. Integra la harina cernida en forma de lluvia de manera envolvente.
4. Vierte la mezcla en la charola y hornea a 220 °C por 15 minutos; deja enfriar.
5. Para el relleno, escurre el almíbar de la lata y pica el mango. Corta el pan en 3 partes iguales a lo ancho. Coloca la primera sobre un platón, moja ligeramente con la leche. Unta una capa de crema y esparce un poco de mango.
6. Repite la operación con la siguiente capa. Coloca la tercera capa de pan, moja nuevamente con la leche y cubre completamente con la crema. Esparce la nuez en las paredes y decora la superficie con la crema con la manga y duya.
7. Coloca el mango, frambuesa y nuez en la superficie.

Grado de dificultad: Fácil | Tiempo de preparación: 15 minutos

Ingredientes

- 50 gr de mantequilla
- 60 gr de azúcar
- 1 rajita de canela
- 2 clavos de olor
- 4 peras
- 4 cucharadas de licor
- 4 cucharadas de brandy
- 1 lata de leche condensada

Rinde 4 porciones

Peras al brandy

Manera de preparar

1. Derrite la mantequilla y agrega el azúcar, la canela y el clavo; cuece hasta obtener un color cobrizo.
2. Coloca las peras partidas a la mitad y descorazonadas, acomódalas sobre el caramelo y cocina un poco a fuego medio; voltéalas.
3. Incorpora el licor y el brandy, y flamea.
4. Sirve con helado y baña con la leche condensada.

Ingredientes

Para la pasta cigarret:

- 50 gr de azúcar glass
- 50 gr de mantequilla
- 1 clara de huevo
- 45 gr de harina
- Color vegetal naranja y café

Para el biscuit:

- 125 gr de azúcar glass
- 5 huevos, separadas las claras de las yemas
- 5 ml de esencia de vainilla
- 75 gr de mantequilla fundida
- 150 gr de harina

Para la mousse de tamarindo:

- 250 gr de pulpa de tamarindo
- 1/2 lata de leche condensada
- 10 gr de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 250 gr de crema batida

Para la mousse de durazno:

- 250 gr de pulpa de durazno
- 1/2 lata de leche condensada
- 10 gr de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 250 gr de crema batida

Para decorar:

- Mantequilla, la necesaria
- Azúcar glass, la necesaria
- Brillo natural
- Duraznos y tamarindos

- Papel siliconado
- Charola de 45 x 30 cm
- 1 aro de 22 cm desmontable o 18 individuales de 6 cm

Manera de preparar

1. Para la pasta cigarret, bate el azúcar y la mantequilla a punto de pomada. Agrega la clara y la harina cernida, mezcla hasta tener una mezcla homogénea. Divide la mezcla en 2 partes y pinta una de color café y la otra de color naranja. Forma dos cartuchos de papel siliconado y vierte en ellos cada mezcla.
2. Coloca el papel siliconado en la charola y decora con la pasta cigarret de ambos colores. Refrigera.
3. Para el biscuit, bate las claras e incorpora el azúcar hasta obtener un merengue. Incorpora las yemas con la vainilla y la mantequilla derretida. Agrega en forma envolvente la harina e incorpora. Saca la charola del refrigerador y vierte la mezcla. Hornea a 180 °C por 15 minutos.
4. Para la mousse de tamarindo, integra la pulpa de tamarindo con la leche condensada. Hidrata la grenetina en el agua y pon a baño María hasta que esté líquida. Agrega a la mezcla anterior y añade la crema batida delicadamente. Reserva.
5. Para la mousse de durazno, integra la pulpa de durazno con la leche condensada. Hidrata la grenetina y coloca a baño María hasta que esté líquida y añade a la mezcla anterior; agrega la crema batida delicadamente.
6. Para el armar el pastel, unta el aro con mantequilla y espolvorea con azúcar glass. Corta tiras del biscuit y colócalo en la pared el aro y en el fondo.
7. Agrega la mousse de durazno hasta la mitad del molde, cuando esté semicuajado, agrega la mousse de tamarindo y refrigera por 2 horas. Decora con el brillo, los duraznos y el tamarindo. Desmolda.

Tips

1. Es recomendable que cuando utilices fruta como plátano, manzana o pera en rebanadas o en trozos, la untes con jugo de limón, así evitarás que se oxide y cambie de color.

2. Las gelatinas se pueden preparar y dejar cuajar en moldes de diferentes materiales como vidrio, plástico, acero, mica, etc. No olvides untarlos con un poco de aceite antes de verter la gelatina.

3. Cuando quieras cuajar una gelatina en un molde te recomendamos vaciarla tibia y no caliente así obtendrás un desmoldado más fácil y rápido.

4. Para comprobar que un pan dentro del horno ya está cocido, éste deberá estar firme al tacto, sobre todo la parte central. También puedes utilizar un cuchillo o palillo e introducirlo en la parte central y deberá salir limpio.

5. La mousse es un postre ligero, su significado en español es espuma. Te recomendamos que cuando ya esté listo, lo mantengas en refrigeración y lo consumas antes de que pasen 2 días, porque notarás que se seca y su consistencia cambia.

VOCABULARIO

1. Verter: Vaciar una preparación.

2. Cuajar: Dejar que la grenetina actúe sobre algún postre de preferencia en refrigeración.

3. Oxidación: Cambio físico y químico que sufre la fruta al comenzar a tonarse en tono café, esto sucede cuando abrimos una fruta y la dejamos a la intemperie.

4. Untar: Aplicar suavemente alguna preparación sobre una superficie.

5. Consistencia: Se refiere a la textura que debe adquirir un producto.

Lo mejor de la...
Leche Dulce

Edición mensual
Abril, 2009

Editora: Janette Belman Gay
Coeditora: Chef Ma. del Refugio Delgado
Chef: Ma. del Rocío de la Torre
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Directora de arte: Martha Castillo Mondragón
Diseño: María Teresa Bañales Yerena y Lucio Eduardo Romero Munguía
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández y Jorge Cruz B.

Radar Editores, S.A. de C.V.

Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Subdirector creativo: Antonio Alfaro Patiño
Gerente de producción: Antón Barbosa Castañeda
Gerente de mercadotecnia: Antonio Trejo Martínez
Gerente de circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F.

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"03"/16385
Certificado de licitud de título: 12585
Certificado de licitud de contenido: 10157
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2007-111412115600-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C.P. 06350. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato S.A. de C.V., Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

La revista ***Lo mejor de la Leche Dulce*** *investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.*

Ventas de publicidad
Rafael Chávez Juárez
Director comercial y de servicios empresariales
85-89-95-70 al 76 ext. 226
publicidad@radareditores.com
Juan José Jiménez C.
juanjose_jimenez05@yahoo.com.mx
Israel Soto Contreras
sotored@hotmail.com
Gustavo Contreras González
Director de publicidad

Relaciones públicas
Eva Zamora
8589 95 70-76 ext. 224
ezamora@radareditores.com
Georgina Ramírez Navarrete
ginarn19@hotmail.com

Atención al lector
Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico: atencionclientes@radareditores.com

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 1 hora

Pastel de chocolate

Ingredientes

Rinde 10 porciones

Para el bizcocho:
- 5 huevos
- 125 gr de harina
- 1/2 lata de leche condensada
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 25 gr de cocoa

Para el relleno:
- 100 gr de crema de chocolate batida
- 80 gr de duraznos
- 80 gr de fresas
- 80 gr de kiwi

Para la decoración:
- 150 gr de crema batida

Para el ganache:
- 250 gr de chocolate blanco
- 100 ml de leche
- 10 gr de mantequilla
- 1 cucharada de miel de maíz
- Duraznos, fresas y kiwis para decorar

Para el jarabe:
- 1 litro de agua
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 naranja
- 1 limón
- Ron al gusto

Manera de preparar

1. Para el bizcocho, bate los huevos enteros hasta que logres punto de listón y tripliquen su volumen. Agrega la leche condensada poco a poco.
2. Cierne la harina, el polvo para hornear y la cocoa; mezcla en forma envolvente a la preparación anterior.
3. Hornea a 180 °C durante 30 minutos. Reserva.
4. Para el jarabe, hierve todos los primeros cuatro ingredientes, cuando suelte el hervor apaga y retira la fruta; una vez frío agrega el ron al gusto.
5. Corta el pan en 2 capas y envina ligeramente ambas partes; coloca una capa de pan, unta con crema de chocolate y rellena con kiwi, fresa y durazno.
6. Coloca la otra capa de pan y cubre totalmente con la crema batida; refrigera.
7. Para el ganache, funde el chocolate e incorpora la leche tibia. Agrega la mantequilla y la miel de maíz. Cubre el pastel con el ganache y decora con durazno, fresa y kiwi, y si deseas placas de chocolate.

Grado de dificultad: fácil | Tiempo de preparación: 25 minutos + horneado

Flan napolitano

Rinde 8 porciones

Ingredientes

Para el flan:
- 5 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 100 gr de queso crema
- 5 ml de esencia de vainilla

Para la salsa de guanábana:
- 200 gr de puré de guanábana
- 1/2 lata de leche condensada
- 1 cucharada de fécula
- 2 cucharadas de leche

Para la costra:
- 200 gr de azúcar
- 120 gr de mantequilla
- 2 huevos
- 250 gr de harina
- 1 cucharadita de vainilla

Para la decoración:
- kiwi y uvas rojas

- Flaneras individuales de 8 cm
- Moldes individuales para tartaletas de 11 cm

Manera de preparar

1. Licua todos los ingredientes para el flan. Vacía en flaneras individuales y coloca a baño María a 180 °C por 40 minutos.
2. Para la salsa, disuelve la fécula en las 2 cucharadas de leche; reserva.
3. Coloca en la lumbre la guanábana con la leche condensada, cuando rompa el hervor agrega la fécula disuelta y bate enérgicamente hasta que espese; deja enfriar.
4. Para la costra, acrema la mantequilla y agrega el azúcar.
5. Incorpora los huevos y añade la harina y la vainilla hasta obtener una pasta homogénea.
6. Forra moldes para tartas de 11 cm y hornea a 180 °C por 20 minutos.
7. Para armar el pastel, desmolda las costras y coloca los flanes dentro. Baña con la salsa y decora con kiwis y uvas.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 40 minutos

Cheesecake

Rinde 8 porciones

Ingredientes

Para la base:
- 100 gr de galletas Marías molidas
- 70 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de azúcar

Para el relleno:
- 100 ml de leche condensada
- 25 gr de mantequilla
- 5 ml de vainilla
- 2 huevos
- 15 gr de fécula de maíz
- 90 ml de leche
- 90 gr de crema batida
- 200 gr de queso crema

Para la jalea de fresa:
- 90 gr de ate de fresa
- 1/4 de taza de agua
- 3 gr de grenetina
- 1/8 de taza de agua

- Fresas para decorar
- 1 aro en molde de flor de 20 cm engrasado

Manera de preparar

1. Para la base, funde la mantequilla e incorpora las galletas, el azúcar y la canela. Forra con esta pasta la base del aro.
2. Para el relleno, acrema el queso e incorpora la leche condensada.
3. Agrega la fécula, incorpora los huevos uno por uno, agrega la leche y la vainilla; incorpora la crema montada.
4. Integra la mantequilla fundida y fría. Vacía la mezcla de queso sobre la base de galleta y hornea a 180 °C por 40 minutos; deja enfriar y desmolda.
5. Para la jalea de fresa, licua el ate de fresa en el cuarto de taza de agua. Hidrata la grenetina con el agua restante y colócala a baño María.
6. Agrega a lo licuado, cubre con la jalea el pastel de queso y decora con fresas.

INSTITUTO GASTRONÓMICO Del Valle

El objetivo principal del Instituto, es inculcar en sus alumnos la educación del buen gusto por crear y de la transformación artística de los alimentos interrelacionando la técnica, la creatividad, la cultura y las relaciones humanas.

El Instituto cuenta con:

Diplomado en Gastronomía. Desarrollo profesional en el Arte Culinario a nivel de un chef. Duración de 8 meses asistiendo diariamente 4 horas en turno matutino y vespertino. Cupo para 16 personas.

Diplomado en Gastronomía. Sabatino Matutino y Vespertino. Duración 1 año con sesiones de 5 horas.

Diplomado en Alta Repostería. Turno Matutino, Vespertino o Sabatino.

Además ofrece:
* Más de 15 talleres en diferentes especialidades.
* Diseño de cursos a la medida.
* Bolsa de Trabajo.
* Capacitación a empresas e Instituciones.
* Validez oficial en los Diplomados.

Lic. Lorena Camarena Pérez
Directora General
Patricio Sáenz # 1538
Col. del Valle
México DF
(01 55) 5575 9038 y 2016

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 2 horas

Tartaletas rellenas de crema de naranja y merengue

Ingredientes

Para la pasta sablee:
- 125 gr de harina
- 32.5 gr de margarina
- 32.5 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 1/2 huevo

Para la crema de naranja:
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1/2 taza jugo de naranja
- 1 naranja (ralladura)

Para el merengue:
- 2 claras
- 100 gr de azúcar glass
- 3 gotas de jugo de limón
- 100 ml de brillo

Rinde 10 porciones

Manera de preparar

1. Para la pasta sablee, acrema la materia grasa con azúcar a blanquear y obtener punto de pomada. Agrega el huevo poco a poco y airea. Añade la harina en forma envolvente con la ayuda de la raspa; refrigera por un día.
2. Extiende la pasta hasta lograr 3 mm de grosor y enrolla la pasta en el rodillo y extiende sobre los moldes; corta con la mano hasta el borde del molde y pica el fondo con un tenedor.
3. Hornea a 180 °C durante 15 minutos. Retira del horno y deja enfriar; desmolda y reserva.
4. Para la crema de naranja, pon la leche condensada con la fécula disuelta en el jugo de naranja en una cacerola y agrega la ralladura de naranja.
5. Pon a fuego lento revolviendo continuamente hasta que la preparación esté cocida; retira y reserva.
6. Para el merengue, bate las claras a punto de turrón, agrega el azúcar glass y las gotas de limón. Reserva.
7. Con el brillo y una brocha barniza los fondos y rellena con la crema de naranja al ras.
8. Decora con el merengue cada tartaleta y refrigera. Decora con fruta a tu gusto.

Grado de dificultad: medio | Tiempo de preparación: 1 hora

Brownies de cerezas (con pan de limón)

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 250 gr de harina de trigo
- 2 yemas
- 150 gr de margarina
- 150 gr de chocolate para cobertura
- 3 claras
- 2 limones, la ralladura
- 100 gr de cerezas

Manera de preparar

1. En un recipiente pon el chocolate picado muy finamente, así como la margarina y derrite en el microondas o a baño María. Reserva.
2. En un tazón mezcla la tercera parte de la leche condensada con la harina y la ralladura de limón. Reserva.
3. Mezcla las yemas con una parte del chocolate fundido e incorpora la preparación de harina y mezcla perfectamente.
4. Agrega el resto del chocolate fundido e integra.
5. Bate las claras con el resto de la leche condensada (procura que no quede muy firme).
6. Incorpora las dos mezclas en forma envolvente hasta que se integren por completo.
7. Agrega las cerezas finamente picadas y vierte a los moldes.
8. Hornea a 180 °C durante 30 minutos.
9. Deja enfriar y decora con azúcar glass, una cereza y ralladura de limón.